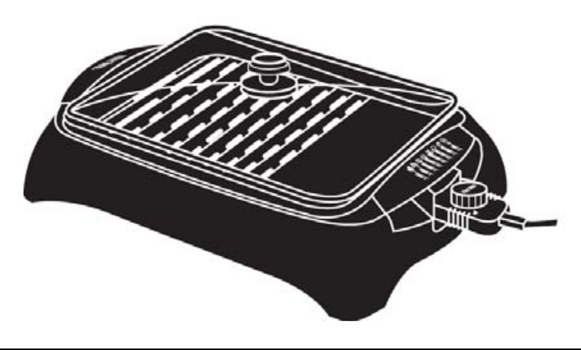


ELECTRIC INDOOR GRILL

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

Important Safeguards.. 2

Precautions For Use Around Children.. 2

Electricity Precautions.. 3

Heat Precautions.. 4

Assembling and Using Grill.. 4

Cleaning Your Indoor Grill.. 6

Grilling Tips.. 6

Grilling Chart.. 7

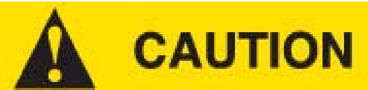
Recipes.. 8

Warranty.. 10

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2007 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Always use grill on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. Never use grill without drip pan in base. Do not use grill unless securely positioned in base.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only**.

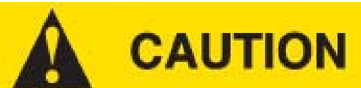


CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

PRECAUTIONS FOR USE AROUND CHILDREN

- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.



To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.



Electricity Precautions

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not plug cord into wall outlet unless control is set to OFF position.
- Always turn control to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts and before cleaning.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.

 **CAUTION**

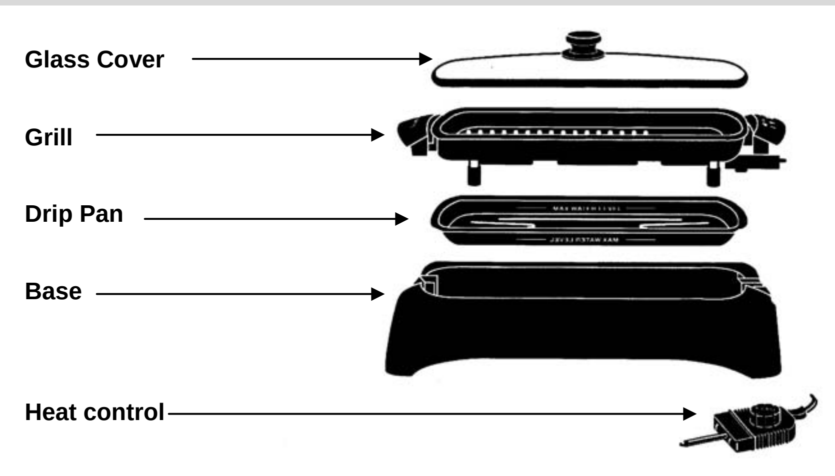
To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

HEAT PRECAUTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handle and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the cover when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not use this appliance or the cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven.
- Do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
- Do not touch the metal probe on the plug or let it touch any surface after use, as it will be hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ASSEMBLING AND USING ELECTRIC INDOOR GRILL

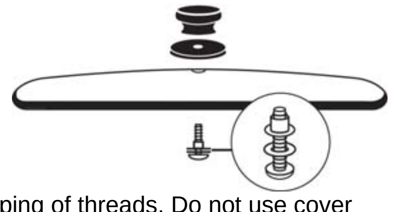


Follow assembly directions below to properly assemble cover knob before use. Do not use cover without cover knob properly assembled to topside of cover.

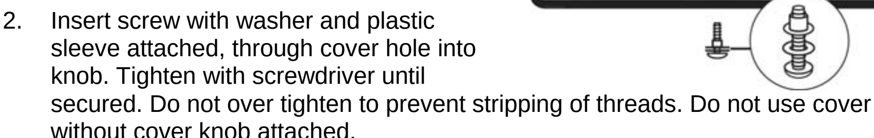
Parts Included:
Cover Knob
Disc
Phillips screw with washer and plastic sleeve attached.

Tool Required:
Common Phillips screwdriver

Cover Knob Assembly:



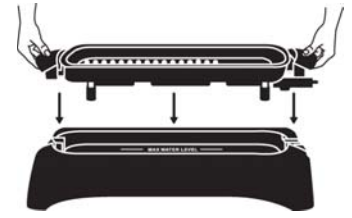
1. Position disc and cover knob on topside of cover aligning hole in disc and cover knob with hole in cover.
2. Insert screw with washer and plastic sleeve attached, through cover hole into knob. Tighten with screwdriver until secured. Do not over tighten to prevent stripping of threads. Do not use cover without cover knob attached.



Grill Assembly:

- **Always use grill on a dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. Never use grill without drip pan in base. Do not use grill unless securely positioned in base.**

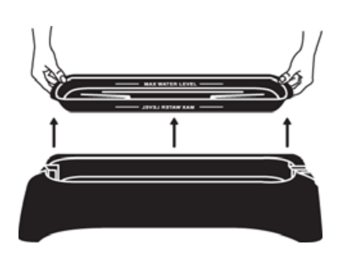
1. Place drip pan into base. Fill drip pan with water to maximum water level line, about 3 cups.
2. Position grill onto base with handles in recessed areas of base. Grill may be positioned with control to left or right end of base.



3. With the heat control set at the OFF position, plug cord into a 120 volt AC electric outlet **only**.
4. Preheat grill, uncovered, at recommended setting for food being cooked. Refer to grilling chart in this manual or on handle for selecting the heat setting and grilling times.
5. When signal light on heat control goes out indicating grilling temperature has been reached, add the food. If desired, cover may be placed on grill to shorten cooking time and help contain spatters. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and type or amount of food being prepared. The signal light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.
6. Use hot pads when handling grill and cover as handles become warm. For turning food, nylon, plastic or wooden cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Do not use sharp edged cooking tools or knives.
7. When grilling is completed, set heat control at WARM for serving, or set dial at OFF if food will be removed immediately from grill. After dial is set at OFF, unplug cord from wall outlet. Let grill cool completely before removing heat control.
8. Unplug cord from electric outlet after use and allow the electric grill to cool completely before cleaning.
9. Do not allow children to use the grill or be around the electric grill, as the outside surfaces of the grill are hot during use.

CLEANING YOUR ELECTRIC INDOOR GRILL

1. After using grill, allow to cool completely before cleaning.
2. Remove heat control. Lift grill out of base using handles. Carefully lift drip pan out of base. Dispose of any liquid in the drip pan.
3. Wash base, drip pan, cover and grill in warm, soapy water using a non-metal cleaning pad. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders. A soft bristled brush may be used to clean underside of grill. After washing, rinse and dry. Be careful not to drop cover. The drip pan, grill and cover may be cleaned in an automatic dishwasher. Position pieces in dishwasher so they do not touch one another or other objects being washed. **DO NOT PUT PLASTIC BASE IN DISHWASHER, AS WARPAGE WILL OCCUR.**



GRILLING TIPS

- Always use grill on a dry, level, heat-resistant surface with drip pan and grill securely positioned in base.
- Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of oils – this is normal.
- Always place water in drip pan to maximum water level line to help reduce smoking and make clean up easier.
- Always use hot pads when handling grill as handles and grill become hot during use.
- Begin grilling at recommended heat setting. Adjust heat setting if needed during cooking.
- The heat control dial can be set at LO, MED, HI or in between for grilling or at WARM for serving. Approximate temperatures of each setting are WARM (180°F), LO (250°F), MED (325°F) and HI (375°F).
- Use solid end of grill to fry eggs, hash browns, grill pancakes, French toast, sandwiches, vegetables or warm buns. Brush vegetables with olive oil or vegetable oil for an attractive appearance.
- Tender cuts of meat are best for grilling; to tenderize less tender cuts of meat, marinate before grilling.
- Fish and seafood may be basted with melted butter or a flavored butter during grilling.
- For best results, use tongs to turn meats to avoid piercing the skin. Use a wide spatula to turn fish, steaks, hamburgers, etc.
- If using a barbecue sauce, baste meat during the last 5 minutes of grilling.

GRILLING CHART

FOOD	HEAT SETTING	COMMENTS
Bacon, 7 slices	MED	Do not preheat. Grill 6-7 minutes per side until crisp.
Bratwurst/raw sausages	MED	Turn frequently for uniform browning, grill until well done, total time 30-35 minutes.
Chicken Breasts, 3-4 boneless or bone-in	MED	Grill 10-15 minutes per side. (boneless) 25-30 minutes per side (bone-in) or until juices run clear.
Chicken Pieces, 6-8	MED	Grill 20-25 minutes per side or until juices run clear
Eggs, fried 1-2	MED	**Use solid end of grill only**. Melt 1-tsp. butter or margarine. Grill 2 minutes per side, or to desired doneness.
Fish Steaks, 2-4, 3/4-1 inch thick	LO	10-12 minutes per side or until fish flakes.
Frankfurters/other precooked sausages	MED	Turn frequently with tongs for uniform browning, 10-15 minutes or until heated through.
Grilled Sandwiches, 1-2	HI	**Use solid end of grill only.** Grill 2-3 minutes per side, or until heated through and golden brown.
Ham Steak, 1/2-1 inch thick	MED	Score any fat on sides. Grill 10-12 minutes per side or until heated through.
Hamburgers, 4-6 1/2 inch thick	HI	Grill 5 minutes per side (rare), 6 minutes per side (medium), 7 minutes per side (well), or to desired doneness.
Pancakes/French Toast, 1-2	MED	**Use solid end of grill only.** Grill 1 1/2 minutes per side or until golden brown.
Pork/Lamb Chops 2-4, 3/4-1 inch thick	HI	8-10 minutes per side. Pork should be well done.
Shrimp, shelled fresh or frozen, thawed	LO	6-8 minutes per side or until shrimp turn pink.
Steak, 2 1-inch thick	HI	Score any fat on sides. Grill 5-7 minutes (rare), 6-9 minutes (medium), 8-10 minutes per side (well), or until desired doneness.
Vegetables	MED	Brush with olive or vegetable oil. Grill onions, mushrooms, peppers, etc. on solid end while grilling other foods.

RECIPES

Try some of our favorite recipes using the Focus Electrics, LLC Electric Indoor Grill that we have included on the following pages to get you started.

Teriyaki Marinade		
1/3	Cup	Soy sauce
1/3	Cup	Dry white wine
1/3	Cup	Vegetable oil
2	Tbsp	Dried minced onion
1	Tbsp	Sugar
1		Clove garlic, minced
1/4	Tsp	Ground ginger

1. Combine all ingredients in small bowl, set aside.
2. Place beef, chicken or pork in 9x13-inch baking pan. Pour prepared marinade over meat; cover and place in refrigerator for several hours. Spoon marinade over meat occasionally.
3. Drain meat thoroughly before grilling. Makes approximately 1 cup.

Lemon Butter		
1/4	Cup	Butter
1	Tbsp	Dried parsley flakes
1	Tbsp	Lemon juice
1/2	Tsp	Onion salt
1/4	Tsp	Pepper

1. Melt butter in small saucepan over low heat. Add remaining ingredients; stir to combine.
2. Use to baste fish, seafood, meats or vegetables during grilling.

Dill Butter		
1/4	Cup	Butter
1/4	Tsp	Onion powder
1	Tsp	Dried dill weed

1. Melt butter in small saucepan over low heat. Add remaining ingredients; stir to combine.
2. Use to baste fish, seafood, meats or vegetables during grilling.

Beef Kebabs		
1 1/2	lbs	Beef sirloin steak, cut in 1-inch cubes
1	Cup	Marinade
12		Medium mushrooms
1		Large onion, cut in 1-inch pieces
1 1		Green pepper, cut in 1-inch pieces Red pepper, cut in 1-inch pieces
12		Cherry tomatoes

1. Marinate beef cubes in refrigerator for several hours, using one of the following recipes or one of your favorite marinade recipes.
2. Drain beef cubes thoroughly before grilling.
3. Thread onto skewers, alternating meat and vegetables. Leave space between for even cooking.
4. Preheat grill at MED. Place kebabs lengthwise on grill. Grill 15 to 20 minutes or to desired doneness, turning occasionally. Serves 4-6.

Herb Marinade		
1/2	Cup	Vegetable oil
1/3	Cup	Red wine vinegar
3	Tbsp	Worcestershire sauce
1	Tsp	Dried thyme leaves
1	Tsp	Dried marjoram leaves
1/4	Tsp	Pepper
1/4	Tsp	Salt

1. Combine all ingredients in small bowl, set aside.
2. Place beef, chicken or pork in 9x13-inch baking pan. Pour prepared marinade over meat; cover and place in refrigerator for several hours. Spoon marinade over meat occasionally.
3. Drain meat thoroughly before grilling. Makes approximately 1 cup.

Italian Herb Rub		
2	Tsp	Italian herb seasoning
3/4	Tsp	Salt
1/2	Tsp	Garlic powder
1/4	Tsp	Pepper

1. Combine all ingredients in small bowl. Rub into surface of meat before grilling.
2. Use with beef, chicken or pork.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICUALR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HERBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 –1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product) ___________________________

L5556B 10/07 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China



GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.focuselectrics.com

Mises en garde importantes 2
Précautions lors d'une utilisation à proximité d'enfants 2
Précautions liées à l'électricité 3
Précautions liées à la chaleur 4
Assemblage et utilisation du gril 4
Nettoyage du gril d'intérieur 6
Conseils de cuisson 6
Tableau de cuisson 7
Recettes 8
Garantie 10

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2007 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d’emploi et d’entretien décrit dans ce manuel.
- N’utilisez pas l’appareil pour une autre utilisation que l’utilisation indiquée.
- L’utilisation d’accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer des blessures.
- Utilisez toujours le gril sur une surface plane, sèche et réfractaire, loin du bord du plan de travail. N’utilisez jamais le gril sans la lèchefrite dans le socle. N’utilisez pas le gril s’il n’est pas correctement positionné dans le socle.
- N’utilisez pas le couvercle en verre s’il est écaillé, fissuré ou profondément rayé, dans la mesure où le verre risque de se casser durant usage. Jetez-le immédiatement. Consultez la section « Pièces détachées » de ce livret pour obtenir une pièce de rechange.
- N’utilisez pas le poêlon électrique s’il ne fonctionne pas correctement ou s’il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N’essayez pas de réparer vous-même l’appareil.
- **Pour usage domestique uniquement**.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

PRÉCAUTIONS LORS D’UNE UTILISATION AUTOUR D’ENFANTS

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d’enfants.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s’emmêler dedans.



Pour écarter tout risque d’électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.



PRÉCAUTIONS LIÉES À L’ÉLECTRICITÉ

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n’immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l’eau ni dans tout autre liquide.
- N’utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N’utilisez pas cet appareil à l’extérieur.
- Ne branchez pas le cordon sur une prise murale avant d’avoir pris la précaution d’arrêter l’appareil.
- Débranchez toujours l’appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu’avant de procéder au nettoyage.
- Le cordon d’alimentation fourni est court pour réduire les risques qu’une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d’alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d’alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l’appareil. Si l’appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d’où il risque d’être tiré par des enfants ou d’où quelqu’un pourrait s’y prendre les pieds.
- Cet appareil est pourvu d’une fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Pour réduire le risque d’électrocution, cette fiche est conçue pour s’encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s’insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s’encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N’utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l’intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- Maintenez le cordon à l’écart des pièces de l’appareil et des surfaces à haute température pendant l’utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

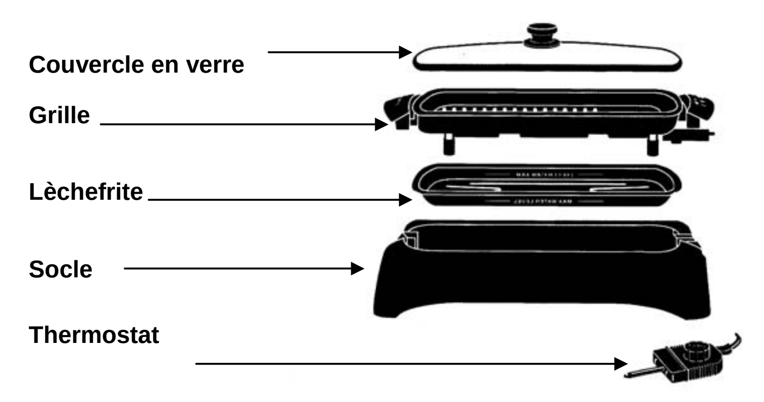
Pour empêcher toute brûlure, toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.



PRÉCAUTIONS LIÉES À LA CHALEUR

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants de four pour soulever ou transporter le couvercle.
- Ne déplacez pas un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquids chauds.
- Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Placez le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- N'utilisez pas cet appareil ou son couvercle sur le feu de la cuisinière, sous la flamme du gril, dans le congélateur ou dans le four.
- Ne placez pas le couvercle en verre dans le four à micro-ondes, car il a un anneau métallique.
- Ne touchez pas la sonde en métal de la fiche et ne la mettez pas en contact avec une quelconque surface après usage, car elle sera chaude.

ASSEMBLAGE ET UTILISATION DU GRIL ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR

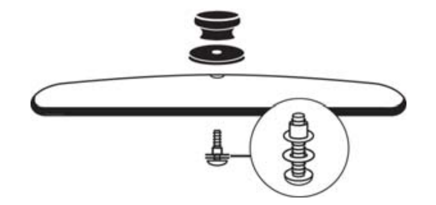


Suivez les instructions d'assemblage ci-dessous pour monter correctement le bouton du couvercle avant usage. N'utilisez pas le couvercle sans que le bouton soit correctement fixé sur le dessus du couvercle.

Pièces fournies :
Bouton du couvercle
Disque
Vis cruciforme avec rondelle et manchon en plastique attachés.

Outil requis :
Tournevis cruciforme usuel

Assemblage du bouton sur le couvercle :

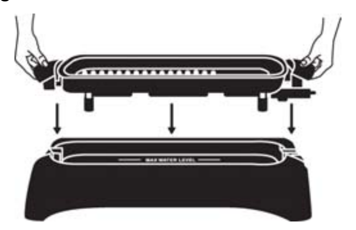


1. Positionnez le disque et le bouton du couvercle sur le dessus du couvercle en alignant le trou du disque et le bouton sur le trou du couvercle.
2. Enfilez la vis avec la rondelle et le manchon en plastique attachés dans le trou du couvercle jusqu'au bouton. Serrez avec le tournevis. Ne serrez pas trop pour éviter d'endommager les filets. N'utilisez pas le couvercle sans y avoir fixé le bouton.

Assemblage du gril :

- **Utilisez toujours le gril sur une surface plane, sèche et réfractaire, loin du bord du plan de travail. N'utilisez jamais le gril sans la lèchefrite dans le socle. N'utilisez pas le gril s'il n'est pas correctement positionné dans le socle.**

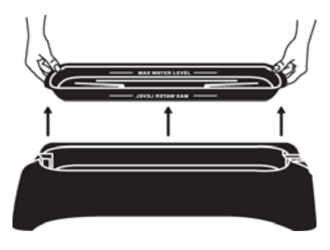
1. Placez la lèchefrite dans le socle. Remplissez la lèchefrite d'eau jusqu'au repère de niveau d'eau maximum (3 tasses environ).
2. Placez le gril sur le socle avec les poignées dans les renfoncement du socle. Le gril peut être positionné avec le thermostat à gauche ou à droite du socle.
3. Avec le thermostat sur ARRÊT, branchez le cordon sur une prise 120 V (~) **uniquement**.
4. Préchauffez le gril, sans le couvercle, au réglage recommandé pour les aliments à cuire. Reportez-vous au tableau de cuisson dans ce manuel ou sur la poignée pour sélectionner le thermostat et les durées de cuisson.



5. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint pour indiquer que la température de cuisson est atteinte, ajoutez les aliments. Au besoin, placez le couvercle sur le gril pour réduire le temps de cuisson et limiter les projections. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température selon vos goûts ou le type ou la quantité d'aliments à faire cuire. Le voyant s'allume et s'éteint durant la cuisson pour indiquer le maintien de la température de cuisson.
6. Utilisez des maniques pour manipuler le gril et le couvercle car les poignées chauffent. Pour retourner les aliments, il est recommandé d'utiliser des ustensiles culinaires en nylon, en plastique ou en bois sur la surface anti-adhésive. N'utilisez pas d'ustensiles culinaires coupants ou des couteaux.
7. Une fois la cuisson terminée, placez le thermostat sur WARM pour servir ou sur OFF si les aliments seront retirés immédiatement du gril. Une fois le thermostat sur OFF, débranchez le cordon de la prise murale. Laissez refroidir complètement le gril avant de retirer le thermostat.
8. Débranchez le cordon de la prise électrique après usage et laissez refroidir le gril électrique avant de le nettoyer.
9. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où ses surfaces extérieures chauffent en cours d'utilisation.

NETTOYAGE DU GRIL ÉLECTRIQUE D’INTÉRIEUR

1. Après avoir utilisé le gril, laissez-le refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Retirez le thermostat. Soulevez la grille du socle en la tenant par ses poignées. Soulevez avec précaution la lèchefrite du socle. Jetez le liquide de la lèchefrite.
3. Lavez le socle, la lèchefrite, le couvercle et la grille à l’eau savonneuse chaude avec un tampon non métallique. N’utilisez pas de tampons récurants métalliques ou des produits récurants abrasifs. Une brosse à soies souples pourra être utilisé pour nettoyer le dessous de la grille. Après le lavage, rincez et essuyez. Veillez à ne pas laisser tomber le couvercle. La lèchefrite, la grille et le couvercle pourront passer dans un lave-vaisselle automatique. Disposez-les dans le panier du lave-vaisselle de manière à ce qu’ils ne se touchent pas et qu’ils ne touchent aucun autre objet à nettoyer. **NE METTEZ PAS LE SOCLE EN PLASTIQUE DANS LE LAVE-VAISSELLE, SOUS PEINE DE LE DÉFORMER.**



CONSEILS DE CUISSON

- Utilisez toujours le gril sur une surface réfractaire horizontale et sèche et la grille correctement positionnée dans son socle.
- De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles – ceci est normal.
- Remplissez toujours la lèchefrite d’eau, jusqu’au repère de niveau maximum pour réduire la fumée et faciliter le nettoyage.
- Utilisez des maniques pour manipuler le gril, car les poignées et la grille chauffent en cours d’usage.
- Commencez à faire griller au réglage de thermostat recommandé. Ajustez le réglage au besoin en cours de cuisson.
- Le cadran du thermostat peut être placé sur LO, MED, HI ou à une position intermédiaire entre ces réglages pour faire griller, ou sur WARM pour servir. Les températures approximatives de chaque réglage sont les suivantes : WARM (82 °C), LO (121 °C), MED (163 °C) et HI (190 °C).
- Utilisez l’extrémité pleine de la grille pour les œufs, les pommes de terre rissolées, les pancakes, le pain perdu, les sandwichs, les légumes ou faire chauffer des petits pains. Badigeonner les légumes d’huile d’olive ou végétale pour obtenir un aspect attrayant.
- Les pièces de viande tendres sont très bien au gril ; pour attendrir les pièces de viande moins tendres, faites mariner avant de faire griller.
- Le poisson et les crustacés pourront être nappés de beurre fondu ou parfumé durant la cuisson.
- Pour les meilleurs résultats, utilisez une pince pour retourner la viande afin d’éviter de la percer. Utilisez une spatule large pour retourner le poisson, les steaks, les hamburgers, etc.
- Si vous utilisez de la sauce barbecue, badigeonnez-en la viande durant les 5 dernières minutes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	RÉGLAGE DU THERMOSTAT	COMMENTAIRES
Bacon, 7 tranches	MED	Ne préchauffez pas. Faites griller 6-7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
Bratwurst/saucisses crues	MED	Retournez fréquemment pour une coloration uniforme, faites griller jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; durée totale 30-35 minutes.
Blancs de poulet, 3-4 désossés ou sur l'os	MED	Faites griller 10-15 minutes de chaque côté (désossé) ; 25-30 minutes de chaque côté (sur l'os) ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucides.
Morceaux de poulet, 6-8	MED	Faites griller 20-25 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucides.
Oeufs sur le plat, 1-2	MED	**Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille**. Faites fondre 1 cuillère à thé de beurre ou de margarine. Faites griller 2 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré.
Darnes de poisson, 2-4, 2 à 2,5 cm d'épaisseur	LO	10-12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette.
Saucisses de Francfort/autres saucisses précuites	MED	Retournez fréquemment avec une pince pour une coloration uniforme ; 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment chaudes.
Sandwichs grillés, 1-2	HI	**Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille.** Faites griller 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment chauds et dorés.
Tranche de jambon épaisse, 1 à 2,5 cm d'épaisseur	MED	Coupez le gras sur les côtés. Faites griller 10-12 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment chaude.
Hamburgers, 4-6, 1,2 cm d'épaisseur	HI	Faites griller 5 minutes (viande bleue), 6 minutes (à point), 7 minutes (à cœur) de chaque côté, ou jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Pancakes/pain perdu, 1-2	MED	**Utilisez uniquement l'extrémité pleine de la grille**. Faites griller $1^1/_2$ minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment dorés.
Côtelettes de porc/agneau, 2-4, 2 à 2,5 cm d'épaisseur	HI	Faites griller 8-10 minutes de chaque côté. Le porc doit être cuit à cœur.
Crevettes décortiquées, fraîches ou surgelées, dégelées	LO	6-8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses.
Steak, 6 cm d'épaisseur	HI	Coupez le gras sur les côtés. Faites griller 5-7 minutes (viande bleue), 6-9 minutes (à point), 8-10 minutes (à cœur) de chaque côté, ou jusqu'au niveau de cuisson désiré.
Légumes	MED	Badigeonnez d'huile d'olive ou végétale. Faites griller oignons, champignons, poivrons, etc. sur l'extrémité pleine de la grille tout en faisant griller d'autres aliments.

RECETTES

Essayez nos recettes favorites avec le gril électrique d'intérieur, qui figurent aux pages suivantes.

Marinade Teriyaki		
1/3	tasse	Sauce soja
1/3	tasse	Vin blanc sec
1/3	tasse	Huile végétale
2	c. à soupe	Oignon sec émincé
1	c. à soupe	Sucre
1		Gousse d'ail haché
1/4	c. à thé	Gingembre en poudre

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol, puis mettez de côté.
2. Placez le bœuf, le poulet ou le porc dans un plat de cuisson au four de 23 cm x 33 cm. Versez la marinade préparée sur la viande, couvrez et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Arrosez de temps en temps la viande de marinade.
3. Égouttez bien la viande avant de la faire griller. Donne 1 tasse environ.

Beurre au citron		
1/4	tasse	Beurre
1	c. à soupe	Flocons de persil séché
1	c. à soupe	Jus de citron
1/2	c. à thé	Sel à l'oignon
1/4	c. à thé	Poivre

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez.
2. Utilisez pour arroser le poisson, les fruits de mer, les viandes ou les légumes en cours de cuisson.

Beurre à l'aneth		
1/4	tasse	Beurre
1/4	c. à thé	Oignon en poudre
1	c. à thé	Aneth sec

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez.
2. Utilisez pour arroser le poisson, les fruits de mer, les viandes ou les légumes en cours de cuisson.

Brochettes de bœuf	
1 1/2 livre	Filet de bœuf, coupé en cubes de 2,5 cm
1 tasse	Marinade
12	Champignons moyens
1	Gros oignon, coupé en morceaux de 2,5 cm
1 1	Poivron vert, coupé en morceaux de 2,5 cm Poivron rouge, coupé en morceaux de 2,5 cm
12	Tomates cerises

1. Laissez mariner les cubes de bœuf au réfrigérateur pendant plusieurs heures, en utilisant l'une des recettes suivantes ou votre recette de marinade favorite.
2. Égouttez bien la viande avant de la faire griller.
3. Enfilez sur des brochettes, en alternant la viande et les légumes. Laissez un espace entre les morceaux pour une cuisson uniforme.
4. Préchauffez le gril sur MED. Placez les brochettes sur le gril dans le sens de la longueur. Faites griller 15-20 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré, en tournant de temps en temps. 4-6 portions.

Marinade aux fines herbes	
1/2 tasse	Huile végétale
1/3 tasse	Vinaigre de vin rouge
3 c. à soupe	Sauce Worcestershire
1 c. à thé	Feuilles de thym sec
1 c. à thé	Feuilles de marjolaine sèche
1/4 c. à thé	Poivre
1/4 c. à thé	Sel

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol, puis mettez de côté.
2. Placez le bœuf, le poulet ou le porc dans un plat de cuisson au four de 23 cm x 33 cm. Versez la marinade préparée sur la viande, couvrez et placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Arrosez de temps en temps la viande de marinade.
3. Égouttez bien la viande avant de la faire griller. Donne 1 tasse environ.

Garniture aux herbes de Provence	
2 c. à thé	Herbes de Provence
3/4 c. à thé	Sel
1/2 c. à thé	Ail en poudre
1/4 c. à thé	Poivre

1. Combinez tous les ingrédients dans un petit bol. Frottez-en la surface de la viande avant de faire griller.
2. Utilisez sur du bœuf, du poulet ou du porc.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 1 an

Focus Electrics, LLC garantit le présent appareil contre tout défaut de pièce et de main d'oeuvre pendant 1 an à compter de la date de l'achat initial, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique aux appareils ménagers d'intérieur uniquement.

La garantie de Focus Electrics ne couvre aucune détérioration, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de cet appareil. La garantie de Focus Electrics est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré en raison de tout accident, de toute mauvaise utilisation ou de tout abus, de toute rayure, de toute surchauffe, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit ou s'il est utilisé à l'extérieur du cadre d'un intérieur domestique.

Cette garantie vous confère des droits particuliers. Il possible que vous ayez également d'autres droits, qui sont susceptibles de varier d'un état à un autre.

CETTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIABILITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE FONCTIONNEMENT OU AUTRE, QUI SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ETRE CONSIDÉRÉ COMME RESPONSABLE DE TOUTE DÉTÉRIORATION, QUE CELLE-CI SOIT DIRECTE, IMMÉDIATE, INDIRECTE, PRÉVISIBLE, UNE CONSÉQUENCE OU PARTICULIÈRE, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU EN RAPPORT AVEC SON UTILISATION.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, rapportez-le au lieu de l'achat d'origine. Pour de plus amples renseignements, veuillez contacter le Service client de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de port pour le retour ne sont pas remboursables. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable des appareils retournés qui sont perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DÉTACHÉES

Vous pouvez commander des pièces de rechange directement auprès de Focus Electrics en commandant en ligne sur le site Internet : www.focuselectrics.com: Pièces de rechange. Vous pouvez également appelez ou envoyer un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail indiqué(e) ci-dessus ou nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro du modèle/catalogue de votre appareil (situé au-dessous/au dos de l'appareil) et une description ainsi que la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Indiquez également votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/Mastercard, la date d'expiration et le nom tel qu'il figure sur la carte. Les chèques peuvent être rédigés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le service client pour connaître le montant de votre achat. Les taxes de votre état ainsi qu'un honoraire d'expédition/traitement seront ajoutés à votre prix total. Vous recevrez votre envoi sous deux (2) semaines.

Ce guide contient des renseignements importants et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieur, fixez le reçu de caisse daté pour la preuve d'achat nécessaire à la garantie puis inscrivez les renseignements ci-dessous :

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

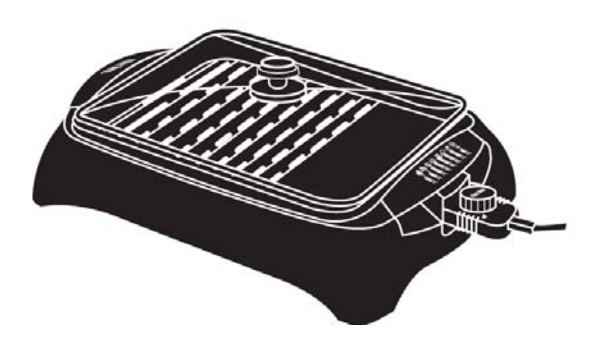
Lieu d'achat et prix, si connus : ____

Numéro de l'article et Code de la date (indiqués au bas/dos du produit) : __________________________



PARRILLA ELÉCTRICA PARA USO EN INTERIORES

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

Precauciones importantes.. 2

Precauciones de uso cerca de niños.. 2

Precauciones eléctricas.. 3

Precauciones de calentamiento.. 4

Ensamblaje y uso de la parrilla.. 4

Limpieza de la parrilla eléctrica para uso en interiores.. 6

Consejos de asado.. 6

Tabla de asado.. 7

Recetas.. 8

Garantía.. 10

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTUR

© 2007 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar lesiones.
- Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde. Nunca use la parrilla sin la bandeja de goteo en la base. No use la parrilla a menos que esté firmemente asegurada en la base.
- No use la tapa de vidrio si está picada, agrietada o tiene rayaduras profundas, ya que el vidrio puede romperse durante el uso. Deséchela de inmediato. En la sección Repuestos de este folleto encontrará las instrucciones para obtener repuestos.
- No opere el artefacto cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio vea la página de garantías.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Para uso doméstico solamente**.



Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE USO CERCA DE NIÑOS

- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten de halar, tropezarse o enredarse en el mismo.



Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.



PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No use este aparato a la intemperie.
- No enchufe el cable en un tomacorriente mural a menos que el control esté en la posición OFF (apagado).
- Siempre gire el control a la posición OFF y desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.



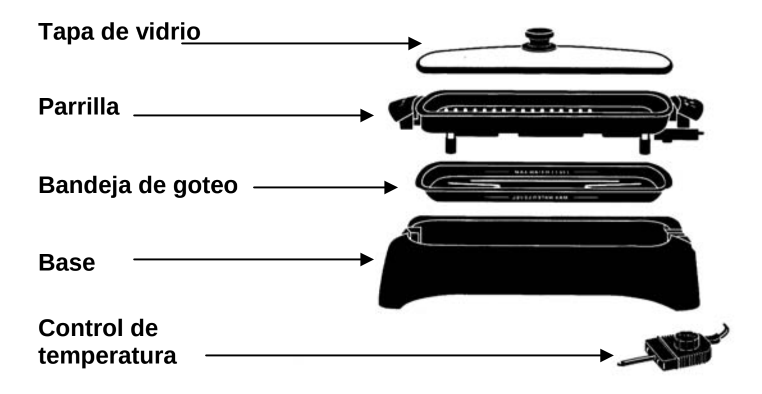
Para evitar quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE CALENTAMIENTO

- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use tomaollas o guantes para el horno si va a levantar o trasladar la tapa cuando esté caliente.
- No traslade un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la tapa en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la tapa caliente directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No coloque este aparato ni la tapa sobre una estufa, bajo un asador, en el congelador ni en el horno.
- No use la tapa de vidrio en el horno microondas pues tiene un anillo metálico.
- Después de usar el aparato, no toque la sonda metálica en el enchufe ni deje que entre en contacto con ninguna superficie, pues estará caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENSAMBLAJE Y USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA PARA USO EN INTERIORES

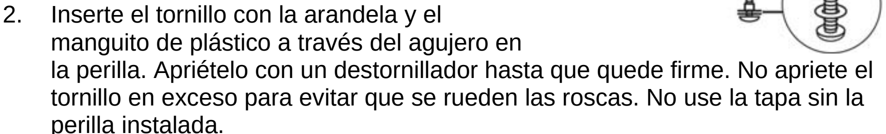


Acate las siguientes instrucciones para ensamblar correctamente la perilla de la tapa antes de usar el aparato. No use la tapa a menos que la perilla esté correctamente instalada en la parte superior de la tapa.

Piezas incluidas:
Perilla de la tapa
Disco
Tornillo Phillips con arandela y manguito de plástico incluidos.

Herramientas necesarias:
Destornillador Phillips común

Ensamblaje de la perilla de la tapa:

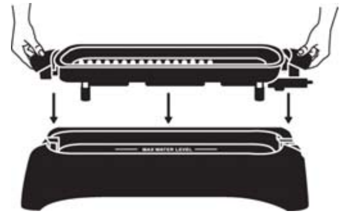


1. Para colocar el disco y la perilla en la parte superior de la tapa, alinee el agujero en el disco y la perilla con el agujero en la tapa.
2. Inserte el tornillo con la arandela y el manguito de plástico a través del agujero en la perilla. Apriételo con un destornillador hasta que quede firme. No apriete el tornillo en exceso para evitar que se rueden las roscas. No use la tapa sin la perilla instalada.

Ensamblaje de la parrilla:

- **Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde. Nunca use la parrilla sin la bandeja de goteo en la base. No use la parrilla a menos que esté firmemente asegurada en la base.**

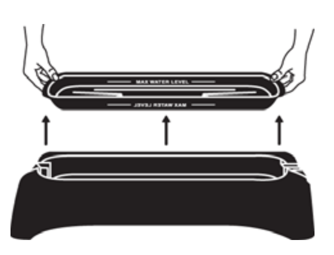
1. Coloque la bandeja de goteo en la base. Llene la bandeja de goteo con agua hasta el nivel máximo, unas 3 tazas.
2. Coloque la parrilla sobre la base con las manijas embutidas en las zonas correspondientes de la base. La parrilla puede situarse con el control hacia la derecha o izquierda de la base.
3. Con el control de temperatura en la posición OFF (apagado), enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de C.A. **solamente**.



4. Precaliente la parrilla, destapada, según el ajuste recomendado para el alimento que se va a cocer. Consulte la tabla de asado en este manual o en la manija para seleccionar el ajuste de temperatura y los tiempos de asado.
5. Cuando se apague la luz de señal en el control de temperatura indicando que se ha alcanzado la temperatura de asado, agregue los alimentos. Si lo desea, puede colocar la tapa en la parrilla para acortar el tiempo de cocción y ayudar a evitar las salpicaduras. La temperatura puede aumentarse o reducirse según las preferencias personales y el tipo o cantidad de alimento que se va a preparar. La luz de señal se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está conservando la temperatura adecuada.
6. Use tomaollas al manipular la parrilla y la tapa pues las manijas se calientan. Para voltear los alimentos, se recomienda usar utensilios de cocina de nilón, plástico o madera para la superficie no adherente. No use cuchillos ni utensilios de cocina con bordes afilados.
7. Cuando haya concluido la cocción, fije el control de temperatura en la posición WARM (tibio) para servir, o coloque el selector en la posición OFF (apagado) si los alimentos se van a sacar inmediatamente de la parrilla. Después de colocar el selector en la posición OFF (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente mural. Deje que la parrilla se enfríe totalmente antes de sacar el control de temperatura.
8. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente después de usar la unidad y deje que la parrilla eléctrica se enfríe antes de limpiarla.
9. No permita que los niños usen la parrilla, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA ELÉCTRICA PARA USO EN INTERIORES

1. Después de usar la parrilla, deje que se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Saque el control de temperatura. Tome la parrilla por las manijas y sáquela de la base. Saque cuidadosamente la bandeja de goteo de la base. Deseche todo el líquido que pudiera haber en la bandeja de goteo.
3. Lave la base, la bandeja de goteo, la tapa y la parrilla en agua caliente y detergente con una esponja no metálica. No use esponjas metálicas ni limpiadores en polvo abrasivos. Se puede usar una escobilla con cerdas suaves para limpiar la parte inferior de la parrilla. Después de lavar la parrilla, enjuáguela y séquela. Tenga cuidado de no dejar caer la tapa. La bandeja de goteo, la parrilla y la tapa pueden lavarse en un lavavajillas automático. Coloque las piezas en el lavavajillas de modo que no se toquen entre sí ni entren en contacto con los demás objetos que se van a lavar. **NO COLOQUE LA BASE PLÁSTICA EN EL LAVAVAJILLAS, YA QUE PODRÍA CURVARSE.**



CONSEJOS DE ASADO

- Siempre use la parrilla sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor con la bandeja de goteo firmemente instalada en la base.
- Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a la liberación de aceites – esto es normal.
- Siempre coloque agua en la bandeja de goteo hasta el nivel máximo para ayudar a reducir el humo y facilitar la limpieza.
- Siempre use tomaollas al manipular la parrilla ya que las manijas y la parrilla se calientan durante el uso.
- Comience a asar al ajuste de temperatura recomendado. Regule el ajuste de temperatura durante la cocción si fuese necesario.
- Para asar los alimentos, el selector del control de temperatura puede colocarse en las posiciones LO, MED, HI (bajo, medio, alto) o en un ajuste intermedio, o bien en la posición WARM (tibio) para servir. Las temperaturas aproximadas de cada ajuste son WARM (180°F), LO (250°F), MED (325°F) y HI (375°F).
- Use el extremo sólido de la parrilla para freír huevos, papas tipo hashbrown, y asar panqueques, tostadas francesas, emparedados, verduras o calentar panecillos. Aplique a las verduras una capa de aceite de oliva para darles un aspecto atractivo.
- Los trozos tiernos de carne son ideales para asar, para ablandar trozos más duros, déjelos en adobo antes de asarlos.
- Los pescados y mariscos pueden lardearse con mantequilla derretida o mantequilla de sabores mientras se asan.
- Para obtener mejores resultados, voltee las carnes con tenazas para evitar pinchar la piel. Use una espátula ancha para voltear los pescados, los filetes, las hamburguesas, etc.
- Si va a usar una salsa de barbacoa, lardee la carne al menos 5 minutos antes de asar.

TABLA DE ASADO

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	COMENTARIOS
Tocino, 7 rebanadas	MED	No precaliente. Ase el tocino durante 6-7 minutos por lado hasta que esté crujiente.
Salchichas crudas	MED	Voltéelas a menudo para que se doren de manera uniforme, áselas hasta que queden bien cocidas, tiempo total 30-35 minutos.
Pechugas de pollo, 3-4 con o sin huesos	MED	Ase las pechugas durante 10-15 minutos por lado (sin huesos) 25-30 minutos por lado (con huesos) o hasta que los jugos salgan claros.
Trozos de pollo, 6-8	MED	Ase los trozos durante 20-25 minutos por lado o hasta que los jugos salgan claros.
Huevos fritos 1-2	MED	**Solamente use el lado sólido de la parrilla**. Derrita 1 cucharadita. de mantequilla o margarina. Ase los huevos durante 2 minutos por lado, o según el grado de cocción que desee.
Filetes de pescado 2 - 4, 3/4-1 pulgada de grosor	LO	10-12 minutos por lado o hasta que el pescado se descame.
Salchichas precocidas	MED	Voltéelas a menudo con tenazas para que se doren de manera uniforme, 10-15 minutos o hasta que estén totalmente calientes.
Emparedados asados, 1-2	HI	**Solamente use el lado sólido de la parrilla.** Ase los emparedados durante 2-3 minutos por lado, o hasta que estén totalmente calientes y dorados.
Filetes de jamón, 1/2-1 pulgada de grosor	MED	Elimine toda la grasa de los lados. Ase los filetes durante 10-12 minutos por lado o hasta que estén totalmente calientes.
Hamburguesas, 4-6 1/2 pulgadas de grosor	HI	Ase las hamburguesas durante 5 minutos por lado (poco asado), 6 minutos por lado (mediano), 7 minutos por lado (bien cocido), o según el grado de cocción que desee.
Panqueques/Tostadas francesas, 1-2	MED	**Solamente use el lado sólido de la parrilla**. Áselos durante 1 1/2 minutos por lado o hasta que estén dorados.
Chuletas de cerdo/cordero 2-4, 3/4-1 pulgada de grosor	HI	8-10 minutos por lado. El cerdo debe estar bien cocido.
Camarones, frescos o congelados, descongelados	LO	6-8 minutos por lado o hasta que los camarones se tornen rosados.
Filete de res, 2 de 1 pulgada de grosor	HI	Elimine toda la grasa de los lados. Ase el filete durante 5-7 minutos por lado (poco asado), 6-9 minutos por lado (mediano), 8-10 minutos por lado (bien cocido), o según el grado de cocción que desee.
Verduras	MED	Aplique una capa de aceite de oliva o vegetal. Ase cebollas, champiñones, pimentones, etc. en el extremo sólido mientras asa otros alimentos.

RECETAS

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la parrilla eléctrica para uso en interiores de Focus Electrics, LLC que hemos incluido en las siguientes páginas.

Adobado a la Teriyaki		
1/3	taza de	salsa de soya
1/3	taza de	vino blanco seco
1/3	taza de	aceite vegetal
2	cucharadas de	cebolla seca picada
1	cucharada de	azúcar
1		diente de ajo picado
1/4	cucharadita de	jengibre molido

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9x13 pulgadas. Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escurra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza.

Mantequilla de limón		
1/4	taza de	mantequilla
1	cucharada de	hojuelas secas de perejil
1	cucharada de	jugo de limón
1/2	cucharadita de	sal de cebolla
1/4	cucharadita de	pimienta

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para combinarlos bien.
2. Úsela para lardear pescado, mariscos, carnes o verduras al asar.

Mantequilla de eneldo		
1/4	taza de	mantequilla
1/4	cucharadita de	cebolla en polvo
1	cucharadita de	semillas secas de eneldo

1. Derrita la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para combinarlos bien.
2. Úsela para lardear pescado, mariscos, carnes o verduras al asar.

Brochetas de res		
1 1/2	libra de	filete de lomo de res, cortado en cubos de 1 pulgada
1	taza de	adobo
12		champiñones medianos
1		cebolla grande, cortada en trozos de 1 pulgada
1		pimentón verde, cortado de trozos de 1 pulgada
1		pimentón rojo, cortado de trozos de 1 pulgada
12		tomates de cóctel

1. Adobe los cubos de res en el refrigerador durante varias horas. Para ello use una de las siguientes recetas o una de sus recetas de adobo favoritas.
2. Escurra los cubos de res totalmente antes de asarlos.
3. Ensarte alternadamente trozos de carne y verdura en las brochetas. Deje espacio entre cada trozo para que se cuezan de manera uniforme.
4. Precaliente la parrilla en la posición MED. Coloque las brochetas a lo largo de la parrilla. Ase las brochetas durante 15 a 20 minutos o según desee, girándolas ocasionalmente. 4-6 porciones.

Adobo de hierbas		
1/2	taza de	aceite vegetal
1/3	taza de	vinagre de vino tinto
3	cucharadas de	salsa Worcestershire
1	cucharadita de	hojas secas de tomillo
1	cucharadita de	hojas secas de mejorana
1/4	cucharadita de	pimienta
1/4	cucharadita de	sal

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño y apártelo.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en una olla de 9x13 pulgadas. Vierta el adobo sobre la carne; cúbrala y colóquela en el refrigerador durante varias horas. Con una cuchara vierta ocasionalmente el adobo sobre la carne.
3. Escurra la carne totalmente antes de asarla. Rinde aproximadamente 1 taza

Frotación italiana con hierbas		
2	cucharaditas de	aderezo italiano con hierbas
3/4	cucharadita de	sal
1/2	cucharadita de	ajo en polvo
1/4	cucharadita de	pimienta

1. Combine todos los ingredientes en un recipiente pequeño. Frótelo en la superficie de la carne antes de asarla.
2. Use con carne de res, pollo o cerdo.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del aparato electrodoméstico

Focus Electrics, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de Focus Electrics. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico en interiores.

La garantía de Focus Electrics no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. La garantía de Focus Electrics quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el aparato electrodoméstico resultase dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayas, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica y en interiores.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato electrodoméstico presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (866) 290-1851 o por correo electrónico service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Solicite los repuestos a Focus Electrics directamente en línea en www.focuselectrics.com, "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a: Focus Electrics Repuestos O puede llamarnos o enviarnos un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P.O. Box 2780
West Bend, WI 53095, EE.UU.

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben hacerse pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame a Servicio a la Clientela para que le informen el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _________________

L5556B 10/07 West Bend, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

NOTES/NOTAS